

Presburger kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** mekog brašna
- **250 g** putera ili masti (200 g)
- 2 jajeta
- **2 kašike** šecera
- 1 limun
- 1 vanil šećer
- **20 g** kvasca
- **1 dlm** leka
- **1 kašičica** šecera
- **1 prstohvat** soli

Za fil:

- **350 g** mlevenih oraha
- **200 g** šecera
- 1 vanil šećer
- **1 dlm** leka
- **50 g** suvog groža
- 1 limun
- **po ukusu** cimeta

Za premaz:

- 2žumanca

Priprema

U ciniju prosejati brašno ili ga viljuškom rastresti, dodati kocke putera (stavila sam i kašičicu masti), šećer, jaja, rendanu koru limuna i nadošli kvasac sa šećerom u toplom mleku.

Zamesiti testo koje će biti glatko i neće se lepiti za ruke. Pokriti ga da narasta 30 minuta.

Dok testo narasta napraviti fil. Orahe i šećere popariti vrelinom mlekom koje lagano dodajemo da masa bude gusta. Umešati oprano grožđe, koje po želji natopite u rumu ili orahovici, rendanu koru dobro opranog limuna i cimet.

Testo posle 30 minuta će blago narasti, a pod rukom će biti veoma penasto. Otkidati komadice testa oko 30 g tj. veličine oraha i dlanovima praviti kuglice koje ostavimo 15 minuta da narastaju.

Posle tog vremena svaku kuglicu oklagijom razvuci, ali samo u pravcu gore-dole. Staviti fila pa uvaljati kiflicu, rukama je lagano tanjiti posebno zatvarajući krajeve koji treba da budu tanki. Možete testo okrenuti da duži deo bude do vas pa celom dužinom staviti fil, ostatak postupka je isti.

Kiflicu saviti u obliku slova s (cirilicnog). Ove cuvane kiflice mogu se puniti i makom, a u tom slučaju se savijaju u obliku slova u.

Poreati ih u pleh obložen peki papirom. Svaku kiflicu premazati umućenim žumancem. Treba da odstoje bar pola sata u frižideru.

Peci ih u rerni na 180°C oko 15-20 minuta.

Kad se prohlade služiti ih. I sutradan budu mekane.

Savet

Ove cuvene kiflice , koje dugo nisam pravila, prave se vise od jednog veka tako da se i danas mogu jesti u cuvenim poslasticarnicama. Bratislave, Beca i Budimpeste. Poznate su i kao Bratislavske ili Pozunske kiflice. Ono po cemu se prepoznaju sem fantasticnog ukusa je i cuvena sara " zirafa" za koju je potrebno malo vise vremena koje ja ovaj put nisam imala. Kiflice se premazuju 2-3 puta iz raznih pravaca a izmedju se susi zumance. Mozda ima malo vise posla ali njihov ukus vredi utrosenog vremena.